

デロンギ

取扱説明書

コンビコーヒーメーカー

型番 BCO261N-W

家庭用

エスプレッソ

カプチーノ

ドリップコーヒー



この度は、デロンギコンビコーヒーメーカーBCO261N-Wをお求めいただきまして、誠にありがとうございました。製品を正しく安全にお使いいただくため、ご使用前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。また、お読みになった後も、保証書と共に大切に保管してください。

BC0261N-Wの特長

エスプレッソ、カプチーノ、ドリップの3WAY

1. エスプレッソ&カプチーノ

- ・業務用と同じポンプ式です。
- カフェ・ポッドとエスプレッソ粉の両用、専用ホルダー 付きです。
- ・新開発ミルクフロスターで簡単に泡立ちミルクができます。
- ・エスプレッソとドリップコーヒーが同時に抽出できます。

2. ドリップコーヒー

- ・23.8金コーティングのゴールドフィルター付。 コーヒー本来の味と香りをお楽しみいただけます。
- ・最大10杯までのドリップコーヒーを淹れることができます。
- ·濃度調節機能付。

もくじ

安全上の注意・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	1~3
仕 様	3
各部の名称とはたらき	
内部洗浄	5~6
エスプレッソの抽出(I):カフェ・ポッドを使う	7~8
エスプレッソの抽出(II):エスプレッソ粉を使う	9~11
エスプレッソ抽出の基本	11
カプチーノの作り方	-12~14
ドリップコーヒーの抽出	-15~16
美味しいエスプレッソ/カプチーノができない?	17
用途別の操作手順	18
お手入れのしかた	-19~20
故障かな?	-21~22
石灰分の除去	22
アフターサービス	裏表紙

安全上の注意

- 1.ご使用の前に、必ずこの「安全上の注意」を最後までお読みください。
- 2.ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に 防止するものです。
- 3.注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合い により、「警告 | と 「注意 | の2つに分け、明示しています。

この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う 可能性が想定される内容を示しています。

この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性および 物的損害の発生が想定される内容を示しています。

4.各注意事項には、「注意」「禁止」「強制または指示」を促す絵表示が付いています。

:発火注意



: 感電注意



:高温注意



: 禁止行為

: 分解禁止



:強制/指示



€: プラグをコンセントから抜く

電源について



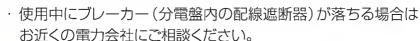
電源は、「15A 125V」と記されている家庭用の壁面のコンセ 15A 125V **ント**から**直接**とってください。







・電源は、家庭用交流100V/50/60Hzをご使用ください。







コンセントについて



· コンセントは、本製品だけ(単独)で使用してください。なお、 差し込み口が二つあるコンセントの場合は、片方の差し込み 口を空のままでご使用ください。







・延長コードやタップ、ソケットなどは、使用しないでください。 タコ足配線も、絶対にお止めください。



注意

・差し込み口のゆるいコンセントは、使用しないでください。 お近くの電気店に修理をご依頼ください。





プラグについて



・濡れた手で、プラグの抜き差しをしないでください。







プラグを抜くときは、電源コードを持たず、必ずプラグ部分 **を持って**抜いてください。

・プラグは、**根元まで**しっかりと差し込んでください。





で使用の前に、必ずお読みください。

電源コードについて



電源コードまたはプラグが破損した場合は、直ちに使用を中止 して、お求めの販売店または弊社サービスセンター(裏表紙参 照) に、**電源コードまたはプラグの交換**を依頼してください。

・使用中に電源コードまたはプラグが異常に熱くなる場合は、直 ちに使用を中止して、お求めの販売店または弊社サービスセン ターにご相談ください。



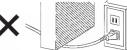






注意

電源コードまたはプラグは、無理に曲げたり、物をのせたり、 傷を付けたりしないように、大切に扱ってください。

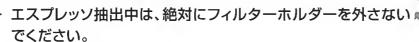




使用上の注意:お湯や蒸気について



· 給湯口やミルクフロスターから出てくるお湯や蒸気は高温です ので、ヤケドにご注意ください。









注意

・給湯口やフィルター、フィルターホルダーの金属部分、ミルクフ □スターは、**使用中および使用後しばらくは熱い**ので、**触れな** いでください。





使用上の注意

- ・フィルターホルダーを給湯口に取り付ける際は、正しく、しっか **りと**固定してください。
- ・電源スイッチを入れる前に、必ずスチームノブが閉じているこ とを確認してください。



/ 注意

- ・使用中は給水タンク内の水量をチェックし、空だきに注意してください。 ※使用中、給水タンクに水を補充する場合は、一旦、ダイヤルを O(電源OFF)まで戻し、スチームノブを閉じてください。
- ・万一、異常が発生した場合は、直ちに電源を切り、スチームノ ブを閉じ、プラグをコンセントから抜いてください。









- ・本製品は、エスプレッソの抽出、給湯、蒸気による泡立て/加熱、 ドリップコーヒーの抽出など、家事専用ですので、屋外や他の 用途で使用しないでください。
- ・使用しないときは、スチームノブを閉じて、電源を切り、必ず プラグをコンセントから抜いてください。
- ・水がかかったり、湿気の多い場所でのご使用は、お止めください。
- · 給水タンクの最大水量 (MAX表示) を超えないでください。
- · 使用中はその場を離れないでください。また、近くに小さなお 🗙 子様やペット(犬や猫など)がいる時は、特に注意してください。
- ・他製品の部品や付属品などを組み合わせて使用しないでくだ さい。故障や事故の原因になります。











全上の注意 (続き)

お手入れについて



お手入れをする前に、必ずプラグをコンセントから抜き、 本体や各部が冷えてから、行ってください。





・本体および電源コードまたはプラグは、水に浸けたり、水 洗いしないでください。



シンナーやベンジン、クレンザー、金だわしなどは、使用し ないでください。

- · ご自分で分解したり、修理/改造をしないでください。
- · 牛乳の過熱/泡立てなどで**ミルクフロスターを使用した** 後は、必ずお手入れをしてください。



製	品	名	称	デロンギコンビコーヒーメーカー	電源二	コードの長さ	2.0m
型	式	番	号	BCO261N-W			ポロプロピレンが問じ
定格	電圧	/周波	数	AC100V/50/60Hz		本 体	ポリプロピレン樹脂 /ABS樹脂
AE TO	消費	電	カ	1500W(エスプレッソ部:700W/ドリップ部:800W)	材質		
外形	寸法	/質	量	幅375×奥行260×高さ350mm/4.7kg(本体のみ)		給水タンク	ポリプロピレン樹脂
給水	タン	ク容	量	最大水量:エスプレッソ 1.25L/ドリップ 1.35L		ボイラー	ステンレス

付 属

エスプレッソ

フレーム

(バネ式)

抽出穴

(1ヶ所)

《カフェ・ポッド抽出用》

カフェ・ポッド用フィルターホルダー

カフェ・ポッド専用 フィルター



《エスプレッン粉抽出用》

品

1杯用 フィルター (エスプレッソ粉専用)

2杯用 フィルター (エスプレッソ粉専用)





洗い流してください。
※グリースは、人体に 影響のあるもので はありません。

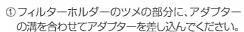
保護用グリースを事前に

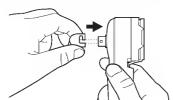
ゴムパッキンー

アダプタ-

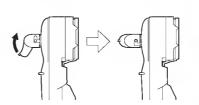
柄

抽出穴に取り付けることで、エスプレッソ抽出の勢いを弱め、よりきめの細かいクレマがつくれます。 アダプターを取り付けないと、抽出されたエスプレッソの中に大きな泡ができ、きれいなクレマをつくることが できませんので、必ず取り付けてください。





②アダプターが止まるまで回転させて ください。



ガラスジャグ

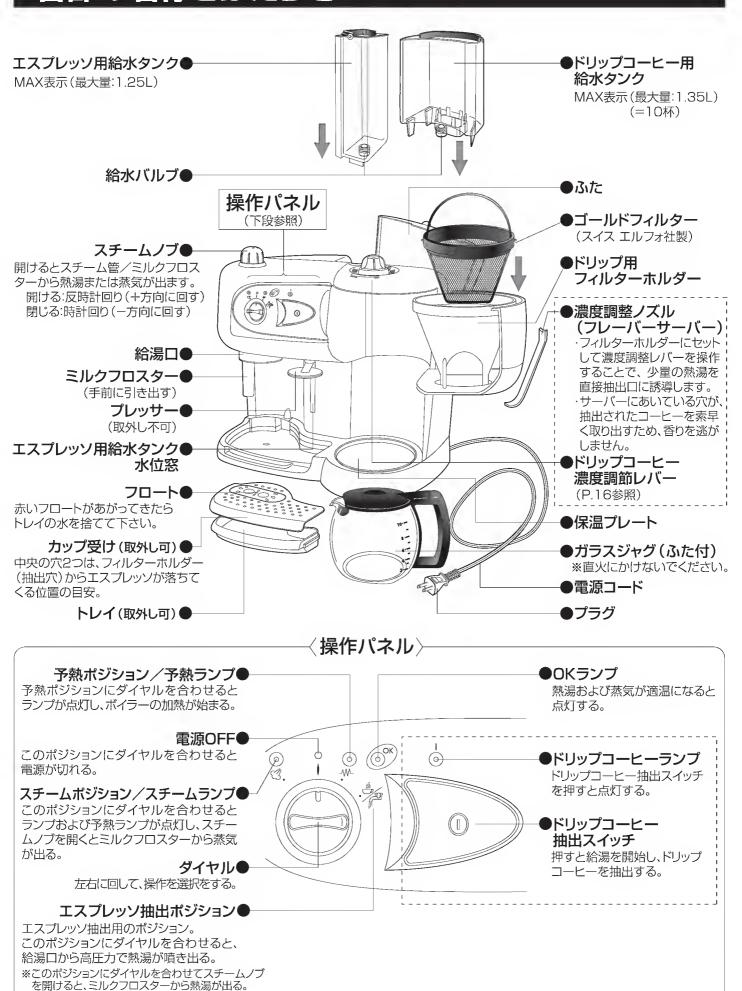
ドリップコーヒー

ゴールドフィルター

計量スプーン 1杯分のコーヒー粉は **計量スプーン小山盛り=約8~10g** が目安。

同梱品: 「カフェ・ポッドプレゼント」 申込ハガキ

各部の名称とはたらき



内部洗浄

初めて本製品をご使用される際は、事前に、付属品および本体内部 (ボイラーや給湯管、スチーム管) の洗浄を行ってください。

※付属品の洗浄は、P.19~20「お手入れのしかた」を参照してください。

〈ご使用前に、以下の点をご確認ください〉

- Aスチームノブを右(時計回り)に回して閉じます。
- B本体から、給水タンク(エスプレッソ用とドリップ用)を取り外します。
- ○ダイヤルが O(電源OFF)になっていることを確認します。
- ○プラグは、まだコンセントに差し込まないでください。

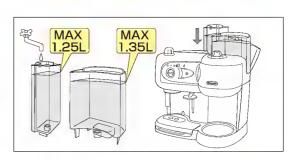


■給水タンクに水を入れ、本体に戻す

エスプレッソ用とドリップ用の給水タンクのMAX表示まで**澄んだ水道水**を入れ、本体に戻してふたをします。

この時、給水タンクの底にある**給水バルブ**が開くように、給水タンクを**軽く押し下げて**ください。

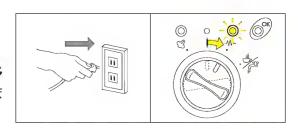
※給水タンクに水の入っていない状態でのご使用はできま せん。



エスプレッソメーカー部分

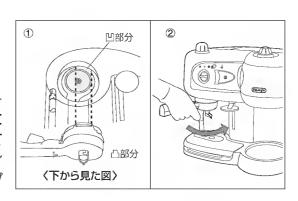
②プラグを壁面のコンセントに差し込み、 ダイヤルを-W-に合わせる

プラグを**壁面のコンセント**に**直に**差し込み、**ダイヤル**を **-W- (予熱)** に合わせます。 **予熱ランプ**が点灯し、ボイラーの加熱が始まります。



③空のフィルターをフィルターホルダー にセットし、給湯口に取り付ける

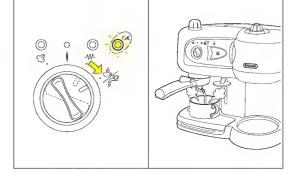
(ここではカフェポッド用フィルターホルダーで図解します。) 空のフィルターを、フィルターホルダーにセットします。フィルターホルダーの凸部分が給湯口の凹部分に合うように、柄を左側にして下から押し込み(①)、そのまま、柄をできる限り右に回して(②)固定します。外す場合は、柄を左に戻します。取り付け後、フィルターホルダー抽出穴の下に、排出用(熱湯)の大きめのカップを置いてください。



4OKランプ点灯後、ダイヤルを
 ◇ / ご
 に
 合わせる

OKランプ点灯後にダイヤルを (エスプレッソ抽出)まで 回すと、抽出穴から熱湯が出てきます。

※カップにたまったお湯は、トレイに排水しないでください。トレイは浅いので溢れます。



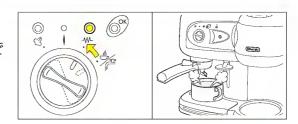


給湯中は、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。 給湯口から熱湯が噴き出し、ヤケドをする危険があります。

最初のご使用前に、必ず行ってください。

⑤ダイヤルを戻し給湯を停止する

容器の八分目までお湯が入ったら、ダイヤルを -W-(予熱)まで戻し、給湯を止めます。容器を空にして元に戻します。



ミルクフロスター部分

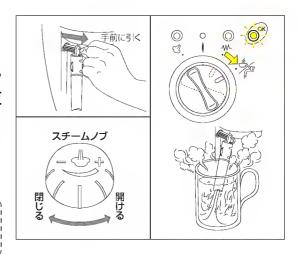
⑥スチームノブを開け、同時にダイヤルを ♪ 『に合わせる

OKランプ点灯後、ミルクフロスターを引き出しカップをミルクフロスターの下に置きます。スチームノブをゆっくりと**開け(反時計回り)直ちにダイヤルを**(ア(エスプレッソ抽出)に合わせます。 ミルクフロスターの先から熱湯が出てきます。

カップの八分目までたまったら、**ダイヤルを-W-(予熱)に戻し、** スチームノブを閉じて(時計回り)給湯を止めます。



カップを外すときは、必ず熱湯の出が止まった後にして ください。



7手順456を、5~6回繰り返す

タンクの水量を確認しながら、上記の手順 456を交互に5~6回繰り返します。

ご注意:途中でタンクの水が無くなった場合は、ダイヤルを○(電源OFF)まで戻し、スチームノブを閉じてから、水を補充してください。

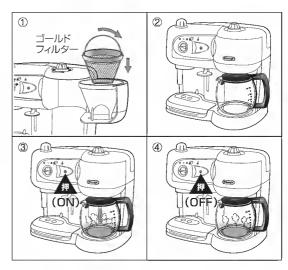


フィルターホルダーとスチーム管は、洗浄中および洗浄後しばらくは熱いので、触れないでください。

ドリップコーヒー部分

図ゴールドフィルターをセットし、 ドリップコーヒー抽出スイッチを押す

- ①フィルターホルダーを開けて、付属のゴールドフィルターをセットします。
- ②フィルターホルダーを元に戻して、ふたをしたガラスジャグ を保温プレートに置きます。
- ③ドリップコーヒー抽出スイッチを押し、電源を入れます。この時、 ドリップコーヒーランプが点灯します。
- ④熱湯がガラスジャグの10の目盛りまでたまったら、ドリップコーヒー抽出スイッチを押し電源を切ります。(ドリップコーヒーランプが消えます。)



※洗浄後は・・・・

ダイヤルを**O(電源OFF)**まで戻し、必ずプラグをコンセントから抜いてください。 フィルター/フィルターホルダーは**冷えてから**取り外し、乾かしてください。

エスプレッソの抽出(I): カフェ・ポッドを使う

厳選された豆をエスプレッソ用に深焙り/細挽きしたコーヒー粉を圧縮パックした「カフェ・ポッド」をご利用にな れば、手早く簡単にエスプレッソを味わうことができます。

〈ご用意ください 〉

カフェ・ポッドは・・・・ 水は・・・・



※1コ(1杯分)しかセッ トできません。 で使用(抽出)は1 回限りです。

新鮮で澄んだ水道水や、軟水(日 本の硬度:90mg/L以下)のミネ ラルウォーターが適しています。 ※硬水を使用するとカルキ分が 詰まり故障の原因になります。

カップは・・・・



エスプレッソ用の カップには約60~ 80mLの容量で、 肉厚のものをお選 びください。

フィルターホルダーは・・・・



カフェ・ポッド用のフィルター およびフィルターホルダー を使います。

〈ご使用前に、以下の点をご確認ください〉

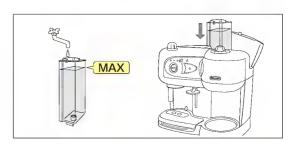
- Aスチームノブを右(時計回り)に回して閉じます。
- B本体から、給水タンクを取り外します。
- ○ダイヤルが O (電源OFF) になっていることを確認します。
- □プラグは、まだコンセントに差し込まないでください。



■給水タンクに水を入れ、本体に戻す

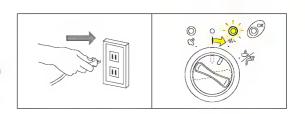
エスプレッソ用給水タンクのMAX表示(=最大量:約1.25L)ま で澄んだ水道水もしくは軟水のミネラルウォーターを入れ、本 体に戻してふたをします。

この時、給水タンクの底にある**給水バルブ**が開くように、給水タ ンクを軽く押し下げてください。



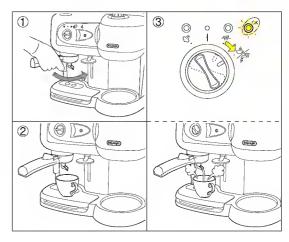
Pプラグを壁面のコンセントに差し込み、 ダイヤルを - ペ に合わせる

プラグを壁面のコンセントに直に差し込み、ダイヤルを-W-(予熱) に合わせます。**予熱ランプ**が点灯し、ボイラーの加熱が始まります。



日フィルターとカップの湯煎をする

- (P.5 「内部洗浄 | の手順 3~5を参照)
- ①**カフェ・ポッド用フィルター**を**フィルターホルダー**にセットし、 給湯口にしっかりと取り付けます。(P.19参照)
- ②フィルターホルダーの抽出穴(2つ)の真下に、使用するカッ プを置きます。
- ③OKランプ点灯後、ダイヤルを 🎒 (エスプレッソ抽出)まで 回します。抽出穴(2つ)から熱湯が落ちてきますので、カップ の八分目まで入ったら、ダイヤルを戻し、給湯を停止します。



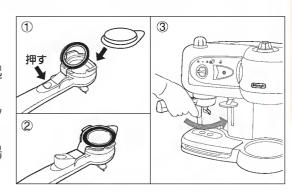
※必ず、先にP.5~6「内部洗浄」をお読みください。

図給湯口からフィルターホルダーを外す

フィルターおよび金属部分は熱くなっていますので、触れないでください。また、フィルターホルダー内にお湯 が残っている場合がありますので、ご注意ください。残っているお湯は柔らかい布巾などでふきとってください。

国カフェ・ポッドをフィルターホルダーに セットし、再び給湯口に取り付ける

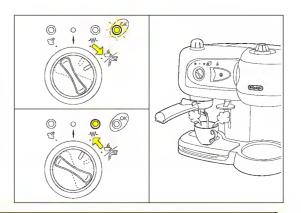
- ①フィルターホルダーの柄にあるボタンを押してフレームを起 こします。
- ②フィルターの上にカフェ・ポッドの端が柄の反対に向く様にセッ トします。
- ③フィルターホルダーを給湯口にしっかりと取り付け、先ほど湯 煎したカップを空にして下に置きます。
- ※カフェ・ポッドは、1コ(1杯分)しかセットできません。 また、ご使用(抽出)は1回限りです。



60Kランプ点灯後、ダイヤルを 🦫 (エスプレッソ抽出) まで回す

OKランプ点灯後、ダイヤルを <a>/ (エスプレッソ抽出) まで回し ます。エスプレッソの抽出が始まり、フィルターホルダー抽出穴(2 つ) からエスプレッソが出てきます。 カップに**半分ほど(約30cc) 入ったら**、ダイヤルを-W-(予熱)に戻し、エスプレッソの抽出を停 止します。

※カフェ・ポッドを使用しての2杯同時抽出はできません。



エスプレッソ1杯分を抽出するときの基準値

- ・エスプレッソの抽出量=約30cc
- ·30cc抽出に要する時間(抽出時間)=約20秒

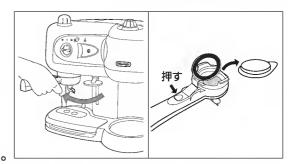


を外さないでください。給湯口から熱湯が噴き出し、ヤケドをする 高温注意 危険があります。

7給湯口からフィルターホルダーを外し、 抽出済みのカフェ・ポッドを取り出す

エスプレッソ抽出後、給湯口からフィルターホルダーを外し、フレー ムを起こして抽出済みのカフェ・ポッドを取り出します。この時、 紙の縁をつまんでください。

※抽出直後のフィルターやフィルターホルダーの金属部、 お湯を含んだカフェ・ポッドは熱いので、触らないでください。



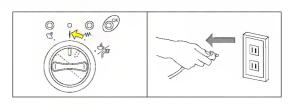
続けてエスプレッソを抽出する場合は、手順 図~ 図を繰り返してください。 ̀

- ・一度抽出したカフェ・ポッドは再び使用できません。毎回、新しいカフェ・ポッドをご使用ください。
- ・給水タンクの水量を調べ、水を補充する場合は、必ず電源を切ってください。

※停止する

ダイヤルをO(電源OFF)まで戻し、プラグをコンセントから抜き ます。(スチームノブも閉じる)

給水タンクを本体から取り外し、残水を捨ててください。



エスプレッソの抽出(II): エスプレッソ粉を使う

本格的なエスプレッソを作る/抽出するために、それに適した**エスプレッソ粉(挽き具合)**と水、そして風味や温度を保つための**カップ**をご用意ください。

〈ご用意ください〉

エスプレッソ粉は・・



"**エスプレッソマシーン** 用"と表記された<u>極細</u> 挽きの粉が最適です。

※ドリップおよびモカ 用の粉は、挽き具合 が粗いので、不向き です。

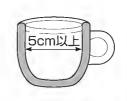
水は……



新鮮で澄んだ水道水や、軟水 (日本の硬度:90mg/L以下) のミネラルウォーターが適して います。

※硬水を使用するとカルキ分が の容量で、**肉厚のもの** 詰まり故障の原因になります。 をお選びください。

カップは・・・・



エスプレッソ用のカップには約60~80mLの容量で、**肉厚のもの**をお選びください。

フィルターホルダーは・・・



エスプレッソ粉用のフィルター(2種)とフィルターホルダーを使います。

〈ご使用前に、以下の点をご確認ください〉

- スチームノブを右(時計回り)に回して閉じます。
- B本体から、給水タンクを取り外します。
- ○ダイヤルが O(電源OFF) になっていることを確認します。
- ○プラグは、まだコンセントに差し込まないでください。



■給水タンクに水を入れ、本体に戻す

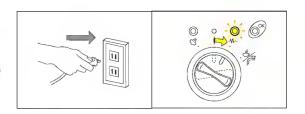
エスプレッソ用給水タンクのMAX表示(=最大量:約1.25L)まで**澄んだ水道水**もしくは**軟水のミネラルウォーター**を入れ、本体に戻してふたをします。

この時、給水タンクの底にある**給水バルブ**が開くように、給水タンクを**軽く押し下げて**ください。

MAX

2プラグを壁面のコンセントに差し込み、 ダイヤルを-W-に合わせる

プラグを**壁面のコンセント**に**直に**差し込み、**ダイヤルを一外(予熱)** に合わせます。**予熱ランプ**が点灯し、ボイラーの加熱が始まります。



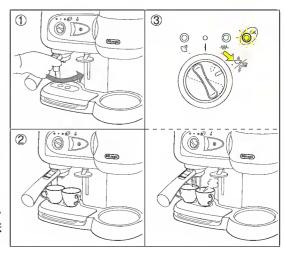
図フィルターとカップの湯煎をする

(P.5「内部洗浄」の手順 3~5を参照)

- ① 1 杯用又は2 杯用のエスプレッソ粉用フィルターをフィルター ホルダーにセットし、給湯口にしっかりと取り付けます。
- ②フィルターホルダーの**抽出穴**(2つ)の下に、使用するカップ(2 杯分を抽出する場合は2コ)を置きます。
- ③ OKランプ点灯後、ダイヤルを (エスプレッソ抽出)まで 回します。抽出穴 (2つ) から熱湯が出てきますので、カップの 八分目まで入ったら、ダイヤルを戻し、給湯を停止します。

※右図は、2杯どりのときを示しています。

※「2杯用フィルター」を使い、1度に2杯(2カップ)分を抽出した方がより美味 しいエスプレッソができますので、お試しください。



※必ず、先にP.5~6「内部洗浄」をお読みください。

4 給湯口からフィルターホルダーを外す

フィルターおよび金属部分は熱くなっていますので、触れないでください。また、フィルターホルダー内にお湯 が残っている場合がありますので、ご注意ください。残っているお湯は柔らかい布巾などでふきとってください。

⑤フィルターにエスプレッソ粉を詰め、 ホルダーを給湯口に取り付ける

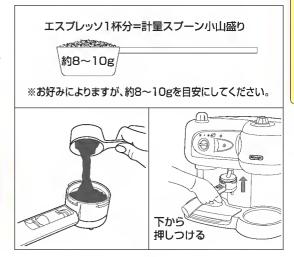
フィルターに、付属の計量スプーンを使って、適量(★)のエスプ レッソ粉を入れます。次に、給湯口の隣にあるプレッサーで、エス プレッソ粉を平らに押し詰めてください。

フィルターホルダーを給湯口に取り付け、湯煎したカップをフィ ルターホルダー抽出穴の下に置きます。

1杯用:計量スプーン小山盛り1杯 (約8~10g) 2杯用:計量スプーンすりきり2杯弱(約13~14g)

※フィルターの縁に付いた エスプレッソ粉は、必ず 払い落としてください。



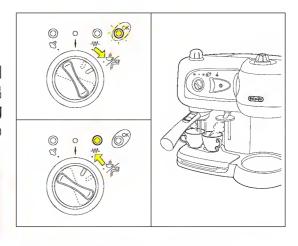


60Kランプ点灯後、ダイヤルを ⇒№ (エスプレッソ抽出)まで回す

OKランプ点灯後、ダイヤルを為/どの(エスプレッソ抽出)まで回 します。エスプレッソの抽出が始まり、フィルターホルダー抽出 穴(2つ)からエスプレッソが出てきます。カップに半分ほど(約 **30cc) 入ったら、**ダイヤルを-W-(予熱)に戻し、エスプレッソの 抽出を停止します。

エスプレッソ1杯分を抽出するときの基準値

- ・エスプレッソの抽出量=約30cc
- ·30cc抽出に要する時間(抽出時間)=約20秒





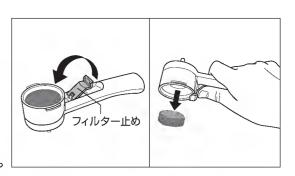
抽出中は、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。給湯口から熱湯が噴き出し、ヤケドをする 高温注意 危険があります。

図給湯口からフィルターホルダーを外し、 抽出済みのエスプレッソ粉を捨てる

エスプレッソ抽出後、給湯口からフィルターホルダーを外し、抽 出済みのエスプレッソ粉を捨てます。このとき、柄からフィルター 止めを起こし、フィルターを押さえてください。

※抽出直後のフィルターやフィルターホルダーの金属部、

お湯を含んだエスプレッソ粉は熱いので、触らないでください。



続けてエスプレッソを抽出する場合は、手順3~▽を繰り返してください。

-度抽出したエスプレッン粉は使用せず、毎回、新しいエスプレッン粉をご使用ください。

給水タンクの水量を調べ、水を補充する場合は、必ず電源を切ってください。

エスプレッソの抽出(II):エスプレッソ粉を使う(続き)

お手入れをする

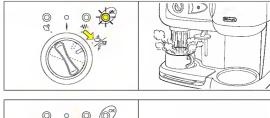
8 給湯口の洗浄(※一日の最後の抽出後に行います)

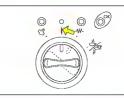
フィルターホルダーを外した後、給湯口の下に広口の容器(耐熱性)を置き、ダイヤルを*含ぱ*(エスプレッソ抽出)まで回します。 洗浄後は、ダイヤルを戻します。

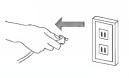
*停止する

ダイヤルを O (電源OFF) まで戻し、プラグをコンセントから抜きます。 (スチームノブも閉じる)

給水タンクを本体から取り出し、残水を捨ててください。







エスプレッソ抽出の基本(コーヒー粉を使う場合)

お好みのエスプレッソを抽出するには、先ず、基本(標準)的な抽出方法をマスターしてください。 30ccのエスプレッソを約20秒で抽出するよう豆の挽き具合、粉の詰め具合、粉の量を微調整します。

【エスプレッソ1杯分を抽出するための各基準値】

抽出量:約30cc

抽出時間:約20秒

- ★1度にエスプレッソ2杯(2カップ)分を抽出する場合は、粉の量を約13~14g(目安)にしてください。
- ★「2杯用フィルター」を使い、1度に2杯(2カップ)分を抽出した方がより美味しいエスプレッソができますので、お試しください。

おいしいエスプレッソの条件

豆の挽き具合

エスプレッソ粉の挽き具合(粒度)を、細かいものや粗いものに変えてみてください。

粉の詰め具合

フィルター内のコーヒー粉の詰め 具合 (密度) を、プレッサーに押し つける力の強弱で調整します。

ブレッサー
コーヒー粉
弱
薄くなる◆—〈コーヒー濃度〉→→濃くなる
短くなる◆—〈抽出時間〉—→長くなる

抽出時間:

粉の量

付属の計量スプーンで小山盛り 1杯(約8~10g)を基準に、少 しずつ増量していきます。

約8g(小山盛り)

約10g(中盛り)

クレマ

【抽出の出来はクレマを見れば分かります】

エスプレッソの表面にできるムース状の細かい泡の層=クレマを見れば、そのエスプレッソの出来が分かります。抽出が最適に行われた場合は最良のクレマ=赤みがかった茶色の細かい泡で、厚さが約2~3mmの長く消えない層が自然にできます。

※アラビカ種100%の粉、ロブスタ種混合の粉など、その豆によってクレマの色は多少異なります。 抽出が不適切だと以下の様なクレマになりますので、微調整をしてください。

- ・抽出が足りないエスプレッソ(10秒前後の抽出) 白っぽく大きな泡で、層が薄く早めに消える
- ・抽出が過ぎたエスプレッソ (30秒前後の抽出) ▶ 濃い茶色の泡になる

カプチーノの作り方 ※必ず、前項目の「エスプレッソの抽出」を先にお読みください。

蒸気で牛乳を泡立て、エスプレッソに盛り付けると、カプチーノの出来上がりです。 **泡立てに適した牛乳と泡立て用の器(ピッチャー)**をご用意ください。

牛乳は・・・・



新鮮で冷えた**成分無調整/乳脂肪分2.3%以上の牛乳**をご使用ください。

※加工乳や低脂肪乳、また一度温めた牛乳は、泡立ちがよくありません。

〈ご用意ください〉

泡立て用の器は・・・・

口径は、約6cm(目安)



約250~350mLの容量で、取っ 手のある**金属製(ステンレスなど) のもの**が最適です。

※陶器やガラス製は、内部のミルクの温度が分かりにくいため、金属製のものをおすすめします。

カップは・・・・



カプチーノ用のカップには、約 120~150mLの容量で、**肉厚 のもの**をお選びください。

〈ご使用前に、以下の点をご確認ください〉

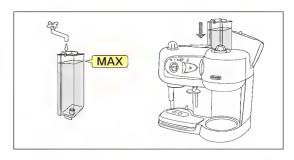
- Aスチームノブを右(時計回り)に回して閉じます。
- B本体からタンクを取り外します。
- ○ダイヤルが O(電源OFF) になっていることを確認します。
- □プラグは、まだコンセントに入れないでください。



■給水タンクに水を入れ、本体に戻す

エスプレッソ用給水タンクのMAX表示(=最大量:約1.25L)まで**澄んだ水道水**もしくは**軟水のミネラルウォーター**を入れ、本体に戻してふたをします。

この時、給水タンクの底にある**給水バルブ**が開くように、給水タンクを**軽く押し下げて**ください。

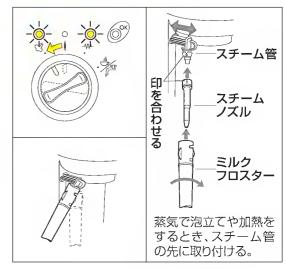


②プラグを壁面のコンセントに差し込み、 ダイヤルを ☆ に合わせる

事前に、スチーム管の先にスチームノズルとミルクフロスターを取り付けてください。

プラグを**壁面のコンセント**に**直に**差し込み、**ダイヤル**を**②(スチーム)**に合わせます(予熱ランプおよびスチームランプが点灯)。 **蒸気を作る**には、必ず**ダイヤルを②(スチーム)に合わせてください**。 ダイヤルを**②**(スチーム)以外に合わせた状態では、(蒸気にならず) 熱湯が出てきます。

※ミルクフロスターは手前に引いた後、本体外側に回せます。



次のページに続きます。→

カプチーノの作り方(続き)

日蒸気を使って、牛乳を泡立てる

OKランプ点灯後、泡立て用の器(ピッチャー)に入れた牛乳を、 ミルクフロスターからの蒸気で泡立てます。

【泡立ての手順】

- ①OKランプが点灯したら、カップをミルクフロスターの下に置 きスチームノブを3~5秒ほど開けて、ミルクフロスター内部 の水を排出します。排出後は、スチームノブをしっかりと閉じ ます。
- ②新鮮で冷えた牛乳を、ピッチャーの約1/3~1/2まで入れます。 約2倍に泡立ちますので、これ以上入れると溢れ出る場合が あります。(カプチーノ)杯分のミルクは出来上がり量60~ 70ccが目安です)
- ③ (OKランプ点灯時) ミルクフロスターを半分以上ピッチャー **の牛乳の中に浸け、ピッチャーを傾けた状態でスチームノブ** を徐々に全開にします。

ミルクフロスターの先からシューッという音と共に蒸気が噴き 出し、牛乳を熱してスチームミルクを作ります。

泡立て中は、常にミルクフロスターの先端がミルクの表面から出ないよう にしてください。表面から出るとブスッブスッという音がして、泡が大きくな ってしまいます。

④しばらくするとミルクが温まり、ピッチャーの底が触わると人 肌よりやや熱い状態になります。ミルクが泡立ち始めますの でピッチャーをゆっくりと下に引きます。ピッチャーの口近くま で泡が上がってきたら、スチームノブを閉じて、蒸気を止めます。



ミルクフロスターから蒸気が出ている(=スチームノブを開 けている)ときに、ピッチャーを外さないでください。 ヤケド 高温注意 をする危険があります。

⑤蒸気の出が止まったら、ミルクフロスターからピッチャーを外

ピッチャーを濡れ布巾の上でトントンと軽く叩いたり、円を描 くように回して、**空気とよく混ぜ合わせてください**。泡が細か くなり、長持ちします。

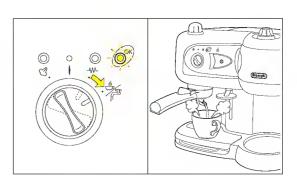
(注意) ミルクを加熱しすぎると泡立てがうまくいかないのでご 注意ください。



4 エスプレッソを抽出する

給水タンクに水を補充した後、「エスプレッソの抽出」の手順を 参照して、カプチーノ用のカップにエスプレッソを抽出してくだ さい。

※カフェ・ポッドで抽出の場合(P.73~P.86) エスプレッソ粉で抽出の場合(P.93~P.106)



エスプレッソを抽出する前に、必ず使用するカップとフィルターの湯煎を行ってください。これにより、サーモス 湯煎をする タット (湯温調節) がエスプレッソ用に切り替わります。

日エスプレッソに泡立てた牛乳を盛る

(カプチーノの出来上がり)

抽出したエスプレッソに適量のミルク(スチームミルク)を注ぎ、スプーンを使って泡(フォームミルク)を盛り付けます。後はお好みで、砂糖やココアパウダーを添えてください。



お手入れをする

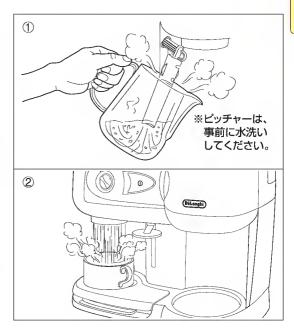
日ミルクフロスターと給湯口の洗浄

ミルクフロスターを使用した後は、必ず**孔に残っているミルク等を洗い流して**ください。そのままにしておくと、固まって目詰まりを起こします。

①【ミルクフロスターの洗浄】(毎回使用後)

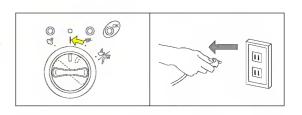
半分ほど水を入れたピッチャーに**ミルクフロスター全体を浸け、**スチームノブを開け、**同時にダイヤルを きた (エスプレッソ抽出)**まで回します。ミルクフロスターからはお湯が出てきますので、お湯がきれいになるまで繰り返し洗浄します。洗浄後、スチームノブをしっかりと閉じてください。

②【給湯口の洗浄】(その日の最終使用後)



*使用を停止する

ダイヤルを O(電源OFF) まで戻し、プラグをコンセントから抜きます。(スチームノブも閉じる) 給水タンクを本体から取り外し、残水を捨ててください。



カフェ・ラテの作り方

蒸気でスチームミルクを作り、エスプレッソに注ぎます。

- ①新鮮で冷えた牛乳を、ピッチャーの**2/3まで**入れます。
- ② ミルクフロスターを半 分ほど牛乳に浸け、スチ ームノブを開けます。
- ③ピッチャーの表面に触れ、 「熱い」と感じたらスチ ームミルクの出来上が りです。
- ※必要以上に加熱しないでください。

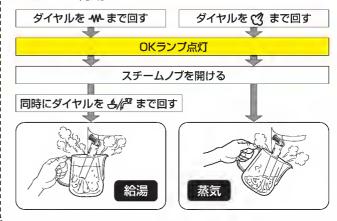




エスプレッソとスチームミルクは同量が目安です。

給湯/蒸気の使い方

給湯(お湯)は、紅茶や緑茶をいれるとき、インスタントのコーヒーやスープなどを作るときに利用できます。 蒸気は、牛乳やワイン、スープなど(液体)の温めに利用できます。



ドリップコーヒーの抽出

コーヒー粉(ドリップコーヒー用)を使い、お好みのドリップコーヒーを抽出します。

コーヒー粉は・・・・





"ドリップ用"と表記された浅〜 中煎り/中〜粗挽きの粉が最適 です。

※細挽きの粉はゴールドフィルター が目詰まりするため不向きです。

水は・・・・



→ ご用意ください >-



新鮮で澄んだ水道水や軟水(日本の 硬度:90mg/L以下)のミネラルウォーターなどが適しています。

※硬水を使用するとカルキ分が詰まり故障の原因になります。

フィルターは・・・・





付属のゴールドフィルターをセットします。

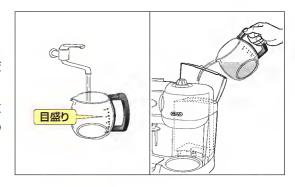
市販の4~6杯用の紙フィルターも使用できます。

■給水タンクに適量の水を入れる

ガラスジャグの目盛(1目盛=1カップ分:約125cc)を目安に、ご希望の水量(※最大水量の目盛10を越えないこと)を入れます。

ガラスジャグの水を**ドリップコーヒー用給水タンク**に移し、ふたをします。この時、給水タンクの底にある**給水バルブ**が開くように給水タンクを**軽く押し下げて**ください。

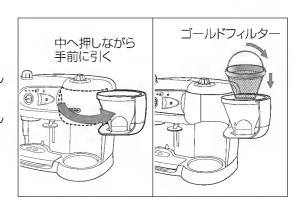
※給水タンクにも目盛がついています。



②フィルターホルダーに、 ゴールドフィルターをセットする

フィルターホルダーを開ける。(手掛け部の上の部分を中へ押しながら手前に引くと開きます)

フィルターホルダーには、付属の**ゴールドフィルター**をセットします。



図適量のコーヒー粉を入れる

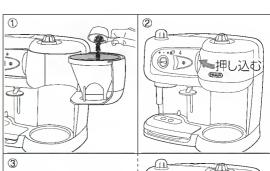
①付属の**計量スプーン**を使い、適量(★)のコーヒー粉を**ゴールドフィルター**に入れます。

★カップ1杯分=計量スプーン山もり1杯(約8~10g)

※コーヒー粉の量はお好みで 調整してください。



- ②フィルターホルダーを本体に戻す。(手掛け部を押し、カチッと音がするまで完全に閉めてください。)完全に閉めないとコーヒーが溢れ出る恐れがあります。
- ③ガラスジャグはふたを取り付け、保温プレートに置きます。



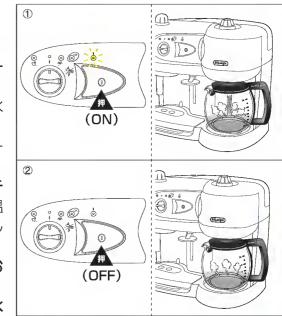
ふたの先端をそそぎ口 に入れてから取っ手上の 部分を下に押す。



※必ず、先にP.5~6「内部洗浄」をお読みください。

4プラグを壁面のコンセントに差し込み、 ドリップコーヒー抽出スイッチを入れる

- ①プラグを**壁面のコンセント**に**直に**差し込み、**ドリップコーヒー 抽出スイッチ** ① (※保温プレートのスイッチ兼用)を押し(ON) ます。**ドリップコーヒーランプ**が点灯し、コーヒー抽出用の水を加熱し、給湯を開始します。
 - しばらくすると、ゴボゴボという音がして、抽出されたコーヒー が**ガラスジャグ**に落ちてきます。
- ②コーヒーの抽出が終わったら、**ドリップコーヒー抽出スイッチ** を押し(OFF)ます。ただし、ガラスジャグ内のコーヒーを保温 する場合は、ドリップコーヒー抽出スイッチを入れたままにしてください。
- ※30分以上の保温はコーヒー本来の風味を損ないますのでおすすめできません。
- ※コーヒーの抽出量(出来上がり量)は、給水タンクに入れた水 量よりも、若干少な目になります。





抽出中は、ドリップ用フィルターホルダーを開けないでください。熱湯が飛び散り危険です。 保温プレートは、使用中および使用後もしばらくは熱いので、触れないでください。

濃度調節について

レバーをLIGHTの方向へ回す とドリップコーヒーは薄くなり、 STRONGの方向へ回すと濃 くなります。

レバーは図の破線の範囲しか 回りませんので、それ以上は無 理に回さないでください。



濃度調節レバーがフィルターホルダー内にセットされた濃度調節ノズルを制御し、コーヒーの濃さを変えることができます。



フィルターホルダーを上から見た図

回使用後はドリップコーヒー抽出スイッチ を切り、プラグをコンセントから抜く

使用(保温含む)後は、ドリップコーヒー抽出スイッチを押して電源を切り、必ずプラグをコンセントから抜いてください。 本体および各部が冷えてから、お手入れを行ってください。 使用済みのコーヒー粉を取り出す場合は、十分に冷めてから行ってください。





使用後すぐのお手入れはお止めください。ヤケドする危険があります。

■別売品(※純正品をお求めください。)

·ガラスジャグ(ふた付)型番:BCO261-GJ------¥2,500(税·送料別)

・ゴールドフィルター (メッシュ部が約70ミクロンの製品)型番: GF-1x4-----¥4,800(税・送料別)

お求め方法

製品名称と型式番号をご確認の上、本製品をお求めの販売店またはデロンギ・ジャパンサービスセンター(裏表紙参照)に電話かFAXで直接お申し込みください。

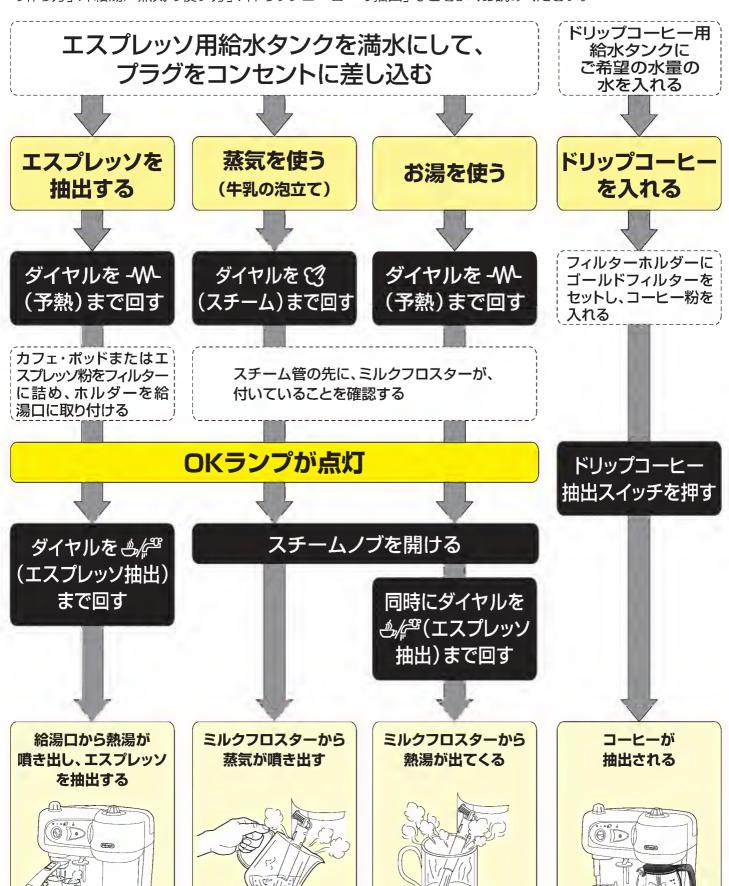
美味しいエスプレッソ/カプチーノができない?

思うように美味しいエスプレッソ/カプチーノができない場合は、以下の点をチェックしてください。※エスプレッソ1杯分:約30cc、抽出時間:約20秒を基準にしています。

	状 態	予想される原因	対処のしかた	
		抽出が不十分=抽出時間が短い	抽出時間が約20秒になるように 以下を調整する… ▼	
		・フィルター内のコーヒー粉の詰め 具合 (密度) が弱い	·プレッサーへやや強めに押す ·フィルターホルダーをしっかり取 り付ける	
	クレマが薄く、	・コーヒー粉の量が少ない	·前回より量をふやす	
	早めに消える	・コーヒー粉の挽き具合が粗い	・より細挽きの粉を使う	
_		・コーヒー粉が古い	·新しい粉を使う	
エスプレッソ		・抽出時の湯温が低い	・使用するカップとフィルターを事前に湯煎する・OKランプ点灯後に、ダイヤルを回す	
		抽出のしすぎ=抽出時間がかかる	抽出時間が約20秒になるように 以下を調整する… ▼	
	濃い茶色のクレマで、 層が薄い	・フィルター内のコーヒー粉の詰め 具合 (密度) が強すぎる	・プレッサーへ軽く押す	
		・コーヒー粉の量が多い	·前回より量を減らす	
		・コーヒー粉の挽き具合が細かす ぎる	・やや粗めの粉を使う	
		・抽出のしすぎ	LETた公のサフ	
	焼けたような	・コーヒー粉が古い	・上記を参照する	
	味がする	・しばらく使っていない	·内部洗浄後、使用する	
		·スチームを使った後湯煎しなかった	·湯煎してから抽出する	
カプチーノ	牛乳の泡立ちが悪い	・鮮度、種類ともに不適当な牛乳を 使用している	·新鮮で冷えた成分無調整/乳脂肪分 2.3%以上 の牛乳を使う	
	॥ フォームミルクの 出来が悪い	・泡立て用の器 (ピッチャー) の形 が不適当	・口径が小さく深めのもの(金属製)を使う	
		・ミルクフロスターの孔の目詰り	·針や楊枝で孔の通りをよくする	

用途別の操作手順

下図は、各用途の操作手順を要約したものですので、ご使用の前に、必ず「エスプレッソの抽出」や「カプチーノの作り方」、「給湯/蒸気の使い方」、「ドリップコーヒーの抽出」などをよくお読みください。



お手入れのしかた

使用頻度や汚れ具合によりますが、下記の要領で定期的にお手入れをしてください。

水洗いできません

本体表面、電源コード/プラグ

汚れたとき

固く絞った濡れ布巾で拭きます。汚れがひどい 場合は、少量の台所食器用洗剤をつけた布で 拭き、次に濡れ布巾で洗剤をよく拭き取ります。

- プラグをコンセントから抜いてください。
- ・水に浸けたり、水洗いしないでください。



水洗いできません

給湯口

その日の最終使用後

抽出後、給湯口および周辺に付着したエスプレッ ソ粉を、キッチンタオルや濡れ布巾などで拭き 取ります。次に、広口の容器(排水用)を給湯口 の下に置いてダイヤルをきんでまで回し、給湯 口からのお湯で洗い流します。

ゴムパッキンや接合部のエスプレッソ粉は、柔 らかめのブラシを使い、取り除いてください。



水洗いできます

フィルター、フィルターホルダー、アダプター

その日の最終使用後



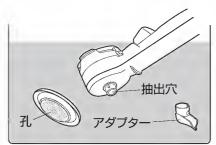
ポッド用フィルターの取り外しポッド用フィルターの取り付け



取り外してください。

フィルターの先端に爪を掛けて フィルターの中央をカチッと音が するまで押し込んでください。

ぬるま湯に浸け、ブラシまたは楊枝などで穴の通りをよくします。



※洗剤は、なるべく使用しないで ください。

コーヒーの脂肪分が金属表面に 膜をつくり、金属臭を抑えます。

※使用直後は熱いので、冷えて から行ってください。

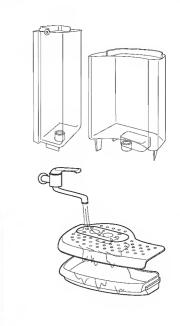
注意:漂白剤は絶対に使用しな いでください。

水洗いできます

カップ受け、トレイ 給水タンク

その日の最終使用後

本体から外して水洗いし、 乾かして元に戻します。



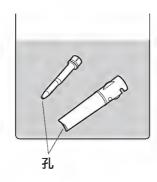
水洗いできます

スチーム管、スチームノズル、ミルクフロスター

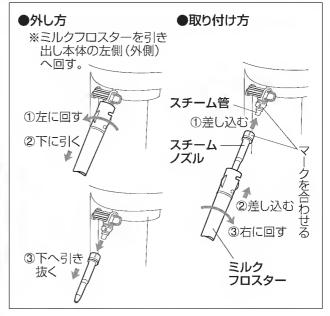
使用した後に必ず

ミルクフロスターを使用した 後は、必ず**孔に残っているミ ルク等を洗い流して**ください。 そのままにしておくと、固まって目詰まりをおこします。 (P.14**6**参照) ミルクフロスターとス チームノズルは、スチー ム管から外してぬるま 湯に浸け、楊枝などで 孔の通りをよくしてく ださい。





その日の最終使用後



水洗いできます

ドリップ用フィルターホルダー、ゴールドフィルター

その日の最終使用後

本体から外して水洗いし、乾かして元に戻します。

- ●少量の台所食器用洗剤を含ませた柔らかいスポンジで水洗いした後、よくすすいでください。
- ●まれに、コーヒーの脂肪分がメッシュ部に付着して目詰まりを起こす(=コーヒーの通りが悪くなる)ことがあります。こんなときは、少量の台所食器用洗剤を入れたぬるま湯にフィルターをしばらく浸けた後、柔らかいスポンジを使って水洗いしてください。

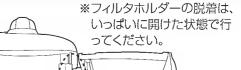


- ・研磨剤やたわし、ベンジンやシンナー、漂白剤などは使用しないでください。傷や破損、変色/変質の原因になります。
- 注意 ・使用後すぐのフィルター (メッシュ部) は熱いので、 火傷にご注意ください。

ぬるま湯 ― (台所食器用 洗剤入り)









・フィルタホルダーを一番外側まで開け、真っすぐ上に上 <u>げる</u>。外れたらフィルターホルダーを手前に引く。 ・装着する場合は接合部(2か所)を上と横から位置を目 で確認しながら装着してください。

故障かな?

使用中に異常が生じた場合は、直ちにスチームノブを閉じ、電源を切り、使用を中止して、以下の点をお調べください。それでも正常に機能しないときは、お求めの販売店または弊社サービスセンター(裏表紙参照)までお問い合わせください。

	状	態		予想される原因	対処のしかた
			·糸	計水タンクに水が無い	・給水タンクに水を入れる
			·絲·	計水バルブが開いていない	・給水バルブが開くように給水タンクを押し下げる
	エスプレッソの出が悪い /出ない(抽出されない)		合湯口およびフィルターが、目 きまりをおこしている	·給湯口およびフィルターのお手 入れをする	
		れない)	・フィルター内のエスプレッソ粉 が詰まりすぎている		·プレッサーへ押す力を弱めにす る
			·	スプレッソ粉の量が多すぎる	·前回より量を減らす
I			 ·エスプレッソ粉が細かすぎる		·前回よりやや粗めの粉を使う
スー。	給湯口からお湯が漏れて 止まらない(電源スイッチは入)			冷湯口のゴムパッキンが破損ま たは老朽化している	・弊社サービスセンター(裏表紙) に連絡する
プレッソ・			ポッドを使う場合	・カフェ・ポッド用ホルダーのフ レームのパッキンが破損、老 朽化している	·弊社サービスセンター (裏表紙) に連絡する
	給湯口とフィルター 一の取り付け箇所	3	エスプレ	・フィルターの縁にエスプレッ ソ粉を付着したままで給湯 口に取り付けた	取付けの前に、フィルターの縁に付着したエスプレッソ粉を払い落とす
カ	湯が漏れる		ン粉を使	·フィルター内のエスプレッソ 粉が詰まりすぎている	·プレッサーへ押す力を弱めにす る
プチ			使う場合	・エスプレッソ粉の量が多すぎ る	・前回より量を減らす
	ポンプ作動時に 変な音がする		·糸	永タンクに水が無い	・給水タンクに水を入れる
,			·絲	永バルブが開いていない	·給水バルブが開くように給水タ ンクを押し下げる
			·ダイヤルが 😭 (スチーム) になっ ていない		·ダイヤルを 🏈 (スチーム) まで 回す
	蒸気の出が悪い/出ない	(出ない)	·絲	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	·給水タンクに水を入れる
			.=	ルクフロスターの目詰まり	·お手入れをする(P.20参照)
	蒸気が水っぽい		·蒸	気の「適温」に達していない	・OKランプ点灯後に、スチームノ ブを開ける
				ミルクフロスターに水が溜まっ こいる	·事前にスチームノブを開けて、 水抜きをする

修理を依頼される前に、お読みください。

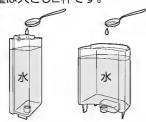
	状	態	予想される原因	対処のしかた
۴	抽出したコー 混じる	ヒーに粉が	·コーヒー粉の挽き具合が細かす ぎる	・次回は、少し粗めに挽く
יו	コーヒーの出悪い	(落ち)が	·コーヒー粉の挽き具合が細かす ぎる	・次回は、少し粗めに挽く
ッ	- 1. L"H-11		・給水タンクに水が無い	·給水タンクに適量の水を入れる
プ	/コーヒーが	-ヒーが抽出されない コーヒーが出て *	·ガラスジャグにふたを付けてい ない	· ふた付のガラスジャグをセット する
=	(落ちて)来	ない	・ドリップコーヒー抽出スイッチが 切れている	·ドリップコーヒー抽出スイッチを 入れる
l E	コーヒーの出 (落ち)が悪い		・ゴールドフィルターの目詰まり	・ゴールドフィルターを台所食器 用洗剤を入れたぬるま湯に浸 けてから、お手入れをする
I	コーヒーが煮詰まる		·保温プレートが通電(ON)状態 にある	・ドリップコーヒー抽出スイッチ (=保温プレートのスイッチ兼用) を切る

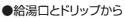
石灰分の除去

長く使ってくると、給湯口やミルクフロスターなどに石灰分が付着し、お湯や蒸気の出が悪くなります。 使用頻度によりますが、3ヵ月~半年に1度、以下の要領で石灰分の除去を行ってください。

- ①給水タンクの最大水量に**大さじ2杯の酢**を加え、ダイヤルを **-W**-まで回します。 (酢の入れすぎにご注意ください。)
- ②ドリップコーヒー抽出スイッチを押す。OKランプの点灯後、ダイヤルを **(*)** まで回し、スチームノブの開閉により給湯口およびミルクフロスターから交互にお湯を排出します。**タンクの水が無くなるまで続けてください**。
- ③給水タンクの水が無くなったら、今度は**水だけ**で②の操作をします。

※酢は入れすぎないようにしてください。 適量は大さじ2杯です。







●ミルクフロスターから



この製品は欧州RoHS指令に適合した製品です。

(欧州RoHS指令とは、「電気・電子機器の特定有害物質の使用制限」を規定した欧州連合(EU)による指令です。この製品は、鉛及びその化合物、水銀及びその化合物、六価クロム化合物、カドミウム及びその化合物、ポリプロモビフェニル(PBB)、ポリプロモジフェニルエーテル(PBDE)の含有率が、いずれも含有率基準値以下であり、環境に配慮して製造されました。



De'Longhi Forum

イタリアのライフスタイル情報満載! デロンギフォーラム無料会員募集中!

詳しくは http://www.delonghiforum.jp

1)使用中に異常(★)が生じた場合は、直ちに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜き、お求 めの販売店または弊社サービスセンター(下記)にご相談ください。

-----〈★以下のような場合には、点検および修理が必要です〉----

- コンセントが異常に熱くなる。
- ・本体の機器内部に水などの液体をこぼし
- ・使用中、電源コードおよび電源プラグ、・電源コード、電源プラグが変形/破損している。
 - ・本体に強い衝撃を与えた。
 - ・取扱説明書どおりに使用しているのに、正常に機力 能しない。
- 2)万一、故障/損傷した場合は、
 - ①お求め時期②製品名称と型式番号③故障の状況――を連絡のうえ、修理を依頼してください。
- 3)保証期間中(1年)、保証書に記載されているものについては、無償で修理いたします。ただし、安全 上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。 また、保証期間が過ぎたものについては、有償で修理いたします。
- 4) 真心点検のお勧め: 保証期間が過ぎて気になる点がございましたら、安全のために専門技術者 による点検をお勧めします。点検のご依頼方法、料金などにつきましては、弊 社サービスセンター(下記)までお問い合わせください。



ご購入年月日:

年

月

 \Box

※上の枠内に、ご購入年月日を記入してください。点検の目安になります。

5)デロンギ再資源化システムについて



ご不用になった製品は、下記の要領に従い、弊社サービスセンターまでお送り ください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。

送料について:再資源化の費用は弊社が負担いたしますが、送料はお客様の

ご負担(元払い)となります。予めご了承ください。

梱包について:製品の入っていた箱(元箱)に入れてお送りください。元箱

がない場合は、段ボール箱に入れるか、エアーパッキンに

くるんでください。

※外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または弊社サービス センターまでお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン サービスセンター ▶ (受付時間 土、日、祝日を除く毎日 9:30~18:00)

■コールセンター

·修理について……Tel. 0120-804-280

Tel. 0120-692-885 ・お問い合わせ……Tel. 0120-064-300 / Fax. 045-450-3291

Tel. 0120-692-880

〒221-0022 神奈川県横浜市神奈川区守屋町3-9 安田倉庫(株)内4号ビル

ホームページでのお問い合わせ(URL) http://www.delonghi.co.jp

(DELonghi) デロンギ・ジャパン株式会社

〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町1-5-6 第3大東ビル Tel.03-5256-6321(代)

